

426/66

X

DERWENT- 1985-306112

ACC-NO:

DERWENT- 198549

WEEK:

COPYRIGHT 2005 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Iced drink e.g. fruit juice, cocktail etc. - comprises liq. drink and ice obtd. by freezing same drink, another drink, or aq. soln. contg. sugar, flavour, colourant etc.

PATENT-ASSIGNEE: SUNTORY LTD[SUNR]

PRIORITY-DATA: 1984JP-0065169 (April 3, 1984)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 60210969 A	October 23, 1985	N/A	003	N/A

INT-CL (IPC): A23L002/00, C12G003/00

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 60210969A

BASIC-ABSTRACT:

Drink comprises (a) liq. drink and (b) the ice obtd. by freezing the same liq. drink, are other liq. drink, fruit drink or an aq. soln. contg. sugar, seasoning, flavour, colourant, fruit juice, etc.

USE/ADVANTAGE - When the ice is made of the same drink that it is served with, the drink is not diluted when the ice melts. If the ice is made of another drink or soln., a different taste and flavour can be given to the drink by the melting of the ice.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

DERWENT-CLASS: D13 D16

CPI-CODES: D03-H01G; D03-H02; D05-E;

Basic Abstract Text - ABTX (1):

Drink comprises (a) liq. drink and (b) the **ice** obtd. by **freezing** the same liq. drink, are other liq. drink, fruit drink or an aq. soln. contg. sugar, seasoning, flavour, colourant, fruit **juice**, etc.

Basic Abstract Text - ABTX (2):

USE/ADVANTAGE - When the **ice** is made of the same drink that it is served with, the drink is not **diluted when the ice** melts. If the **ice** is made of another drink or soln., a different taste and flavour can be given to the drink be the melting of the **ice**.

Title - TIX (1):

Iced drink e.g. fruit **juice**, cocktail etc. - comprises liq. drink and **ice** obtd. by **freezing** same drink, another drink, or aq. soln. contg. sugar, flavour, colourant etc.

Standard Title Terms - TTX (1):

**ICE DRINK FRUIT JUICE COCKTAIL COMPRIZE LIQUID DRINK ICE
OBTAIN FREEZE DRINK DRINK AQUEOUS SOLUTION CONTAIN SUGAR
FLAVOUR COLOUR**

⑫ 公開特許公報 (A)

昭60-210969

⑬ Int.Cl.⁴A 23 L 2/00
C 12 G 3/00

識別記号

府内整理番号

7235-4B
7236-4B

⑭ 公開 昭和60年(1985)10月23日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 氷入り飲料

⑯ 特 願 昭59-65169

⑯ 出 願 昭59(1984)4月3日

⑰ 発明者 平島 隆行 高槻市北昭和台町6番7号
 ⑰ 発明者 太田 裕見 吹田市佐井寺4丁目52番7-405号
 ⑰ 発明者 川口 一男 八尾市刑部2番153号
 ⑰ 出願人 サントリー株式会社 大阪市北区堂島浜2丁目1番40号
 ⑰ 代理人 弁理士 竹田 逸郎

明細書

1. 発明の名称

氷入り飲料

2. 特許請求の範囲

液状の飲料、及び、それと同種もしくは異種の飲料、果汁飲料、又は、砂糖その他の調味料、香料、着色料、果汁等を含む水溶液を凍結させた氷からなる氷入り飲料

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、新しいジュース、フィズ、カクテル等の氷入り飲料に関するものである。

(従来技術)

従来から、喫茶店やレストランで、ジュース、フィズ、カクテル等に、氷を入れて出すことが多いが、このような場合、時間がたつと、氷が解けて、ジュース、フィズ、カクテル等が水っぽくなり、興ざめことが多い。

本発明者は、このような問題点に着目して、単に時間がたっても水っぽくならない飲料を提供

するだけではなく、更にその思想を展開させて、氷が解けるにつれて異なる風味を楽しめる飲料を提供しようとするものである。

従来から、アイスキャンデーとして、果汁、着色料、香料等を含む水を凍らせた氷は、よく知られている。

また、かき氷用の氷として、甘味料と果実を含む水を凍らせて製造される氷も知られている(特開昭50-5584)。

更に、氷菓として、天然果汁又は人工果汁及び乳酸、炭酸甘味料等、適量の甘味、香料添加物と着色添加物等を溶解した水を凍らせ、適当な大きさの小塊に割碎した氷も知られている(特開昭58-107139)。

しかしながら、これらは、いづれも、氷菓として提供されるものであって、飲料に入れる目的としたものではない。

(発明の目的)

本発明の目的は、ジュース、フィズ、カクテル等の氷を入れて供される飲料において、氷が解け

ても水っぽくならない氷入り飲料、更には、氷が解けるにつれて異なる風味になる飲料を提供することにある。

(発明の構成)

本発明は、液状の飲料、及び、それと同様もしくは異種の飲料、果汁飲料、又は、砂糖その他の調味料、香料、着色料、果汁等を含む水溶液を凍結させた氷からなる氷入り飲料である。

本発明の対象となる飲料には、ジュース等の非アルコール飲料、フィズ、カクテル等のアルコール飲料、一般に氷を入れて供される飲料だけでなく、時として、氷を入れて供されるアイスコーヒー、アイスティー等も含まれる。

その飲料に入れられる氷は、その氷が解けた時水っぽさを感じないようにするもの又は水っぽさを軽減するためのものであれば、その飲料をそのまま凍らせた氷、又は、その飲料を含む水溶液又は懸濁液を凍らせた氷でもよいし、あるいは、その飲料と同種の果汁、着色料、香料等を含む水溶液又は懸濁液を凍らせた氷でもよい。

また、氷が解けるにつれて異なる風味を楽しめる飲料に入れる氷としては、最初にグラス等に入れられた飲料とは異なる飲料をそのまま凍らせた氷、又は、異なる飲料を含む水溶液又は懸濁液を凍らせた氷でもよいし、あるいは、異種の果汁、着色料、香料等を含む水溶液又は懸濁液を凍らせた氷でもよい。

この氷の大きさは、0.5cm立方ないし2cm立方程度が好ましい。あまり小さいと、飲料を飲み終わるかなり前に氷が解けてしまうし、あまり大きいと飲料を飲み終わっても、まだ氷がかなり残っている状態になる。最も好ましい大きさは約1cm立方である。

また、氷の形状は、立方体や直方体に限らず、オレンジやレモンのスライスのように半円型にしたり、或いは、半球型、ハート型等種々の形にしたりして、氷入り飲料に興をそえてもよい。

このような氷を製造するためには、約1cmないし1.5cm程度の枠目に仕切った製氷容器、又は、それぞれの氷の形状に対応する形の凹部を有する

製氷皿に、上述の溶液を入れて、約-20℃の冷凍庫に30ないし40分程度入れて凍結させねばよい。

得られた氷は、一般に、不透明で均質ではないが、本発明の目的の範囲においては、特に支障とはならない。

次に、本発明を、具体的実施例によって、説明する。

(実施例)

(1) 氷の製造

飲料に入れる氷として、次のAないしGの7種の溶液を、縦約2cm、横約2cm、深さ約1.5cmの多数の区画を有するトレイに入れ、-20℃の冷凍庫に約40分間入れて製氷したものを用いた。

A. メロンタイプの氷

水1リットルに、食用メロン色B(三栄化学製)0.01g、及び、メロンフレーバSA2395(長谷川香料製)0.3mlを溶解した溶液。

B. オレンジタイプの氷

水1リットルに、黄色4号0.008g、及び、黄色5号0.002g、オレンジエッセンス(W-9747-B

)1mlを溶解した溶液。

C. オレンジタイプの氷

市販のオレンジジュース(サントリーオレンジエード)。

D. レモンタイプの氷

水1リットルに、黄色4号0.003g、及び、レモンライムエッセンスSS-704(塩野香料製)1mlを溶解した溶液。

E. レモンタイプの氷

水1リットルに、黄色4号0.006g、及び、レモンライムエッセンスSS-704(塩野香料製)2mlを溶解した溶液。

F. ブルータイプの氷

水1リットルに、青色1号0.006g、及び、FRITZSCHE ESSENCE LEMON #920980 2mlを溶解した溶液。

G. バイオレットタイプの氷

水1リットルに、サンレッドR.C.0.4ml、及び、レモンライムエッセンスSS-704(塩野香料製)0.5mlを溶解した溶液。

(2)氷が解けても薄くならない飲料の製造

H. オレンジジュース

6個の8オンスタンプラ、それぞれに、オレンジジュースを入れ、更にCのオレンジタイプの氷を5個入れて、試飲に供したところ、程度に多少の差があつても、氷が解けて水っぽくなるのを防止することができたとの評価を得た。

I. メロンフィズ

6個の8オンスタンプラに、それぞれ、メロンリキュール45ml、カクテルレモン20ml、砂糖スプーン1杯、ソーダ水35mlからなるメロンフィズに、Aのメロンタイプの氷を5個入れて、試飲に供したところ、メロンフィズの風味は殆ど変化しないという評価を得た。

J. スクリュードライバ

6個の8オンスタンプラに、それぞれ、ウォッカ45ml、オレンジジュース5ml、ソーダ水50mlからなるスクリュードライバに、Bのオレンジタイプの氷を5個入れて、試飲に供したところ、氷が解けても、風味が殆ど変化しないという評価を得

た。

(3)氷が解けるにつれて風味が変化する飲料の製造

K. ジンフィズ

6個の8オンスタンプラに、それぞれ、ジン45ml、カクテルレモン20ml、砂糖スプーン2杯、ソーダ水35mlからなるジンフィズにDのレモンタイプの氷を5個入れて、試飲に供したところ、氷が解けるにつれて、色がうすく黄色に変化しレモンの香りが漂うようになるとの評価を得た。

L. ジントニックーレモン

6個の8オンスタンプラに、それぞれ、ジン45ml、トニックウォータ55mlからなるジントニックにEのレモンタイプの氷を5個入れて、試飲に供したところ、氷が解けるにつれて、色がすき透った黄色に変化しレモンの香りが漂うようになるとの評価を得た。

M. ジントニックーレモンライム

6個の8オンスタンプラに、それぞれ、ジン45ml、トニックウォータ55mlからなるジントニックにFのブルータイプの氷を5個入れて、試飲に供

したところ、氷が解けるにつれて、色がすき透った青色に変化しレモンライムの香りが漂うようになるとの評価を得た。

N. ウォッカソーダ(通称「タコハイ」)

6個の12オンスタンプラに、それぞれ、ウォッカ60ml、ソーダ水160mlからなるウォッカソーダ(通称「タコハイ」)にDのレモンタイプの氷を6個入れて、試飲に供したところ、氷が解けるにつれて、色がうっすらと黄色になりレモンの香りが漂うようになるとの評価を得た。

(3)二色のアルコール飲料の製造

O. ジントニックーバイオレット

6個の8オンスタンプラに、それぞれ、ジン45ml、トニックウォータ55mlからなるジントニックにGのバイオレットタイプの氷を5個入れて、試飲に供したところ、紫色の氷が解けるにつれて、ジントニックの色がピンク色になり、ピンク色の飲料に紫色の氷が浮きカラフルで豪華な雰囲気になるとの評価を得た。

(発明の効果)

本発明は上述のような構成であるので、本発明に係わる氷入り飲料を提供することにより、実施例にも示されるとおり、ジュース、フィズ、カクテル等の氷を入れて供される飲料において、氷が解けても水っぽくならない氷入り飲料、更には、氷が解けるにつれて異なる風味になる飲料を提供することができる。

出願人 サントリー株式会社

代理人 弁理士 竹田 逸郎